ANTIPASTI / ENTRANTES / *STARTERS*

OLIVE MARINATE CON PEPERONI E POMODORINI — 6,50 €
Aceitunas marinadas, pimientos y tomates cherry
Marinated olives, peppers and cherry tomatoes

BRUSCHETTA AL POMODORO CON STRACCIATELLA E BASILICO — 6,50 €
Bruschetta de tomate con stracciatella y albahaca
Tomato bruschetta with stracciatella and basil

SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI — 16,50 €
Selección de embutidos italianos
Selection of Italian cured meats

BURRATA PUGLIESE CON POMODORI E BASILICO — 15,90 €
Burrata de Puglia con tomates y albahaca
Puglian burrata with tomatoes and basil

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA ALL'AGLIO NERO FERMENTATO E PARMIGIANO — 18,50 €
Carpaccio de ternera con salsa de ajo negro fermentado y parmesano
Beef carpaccio with fermented black garlic sauce and Parmesan

PROVOLONE ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI — 13,50 €
Queso provolone a la parrilla con espárragos
Grilled provolone with asparagus

IL TAGLIERE DI FORMAGGI — 16,00 €
Selección de quesos
Selection of cheeses

VITELLO TONNATO — 14,50 €
Láminas finas de ternera con salsa de atún
Thinly sliced veal with tuna sauce.

TARTARE DI MANZO — 19,50 €
Tartar de ternera
Beef tartare.

GAMBERI AL PIL PIL — 14,50 €
Gambas al horno en aceite de oliva con tomate, ajo, guindilla y albahaca, servidas con focaccia
Prawns baked in olive oil with tomatoes, garlic, chilli and basil, served with focaccia

ZUPPE / SOPAS / *SOUPS*

ZUPPA DI POMODORI PELATI CON COZZE E BISQUE DI MARE — 13,50 €
Sopa de tomates pelados con mejillones y bisque de marisco
Tomato soup with mussels and seafood bisque

INSALATE / ENSALADAS / *SALADS*

INSALATA MEDITERRANEA CON FETA E BASILICO — 16,00 €
Ensalada mediterránea con tomates frescos, pimientos, queso feta y albahaca
Mediterranean salad with fresh tomatoes, bell peppers, feta and basil

INSALATA CESARE CON GAMBERONI — 17,00 €
Ensalada César con langostinos, lechuga romana, parmesano, picatostes y salsa César
Caesar salad with king prawns, romaine lettuce, Parmesan, croutons and Caesar dressing

PASTA / PASTA / *PASTA*

PASTA ALLA CARBONARA — 17,00 €
Pasta a la carbonara con guanciale, queso pecorino y huevo
Pasta carbonara with guanciale, Pecorino and egg

PASTA AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE — 15,90 €
Pasta con ragú a la boloñesa
Pasta with Bolognese ragù

SPAGHETTI AL LIMONE E PARMIGIANO — 15,50 €
Espaguetis con limón y parmesano
Spaghetti with lemon and Parmesan

FETTUCCINE AL SALMONE — 21,50 €
Fettuccine con salmón y rúcula
Fettuccine with salmon and rocket

GNOCCHI CON SALSA AL TARTUFO — 19,00 €
Ñoquis con salsa de trufa
Gnocchi with truffle sauce

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI — 16,50 €
Raviolis rellenos de ricotta y espinacas
Ravioli filled with ricotta and spinach

SPAGHETTI ALLE VONGOLE — 20,50 €
Espaguetis con almejas
Spaghetti with clams

PIATTI AL FORNO E RISOTTI / PLATOS AL HORNO Y RISOTTOS / *OVEN-BAKED DISHES & RISOTTOS*

PARMIGIANA DI MELANZANE — 13,50 €
Berenjenas al horno con salsa de tomate, albahaca, mozzarella y parmesano
Aubergines baked with tomato sauce, basil, mozzarella and Parmesan

LASAGNA AL FORNO — 16,50 €
Lasaña al horno con salsa boloñesa
Oven-baked lasagna with Bolognese sauce

RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO — 19,50 €
Risotto de boletus con trufa
Porcini mushroom risotto with truffle

PIATTO DI VERDURE AL FORNO — 19,50 €
Melanzane, zucchine, pomodori, funghi champignon e peperoni al forno con rosmarino e olio d'oliva.
Plato de verduras al horno. Berenjenas, calabacines, tomates, champiñones y pimientos asados con romero y aceite de oliva
Oven-roasted vegetable platter. Aubergines, courgettes, tomatoes, button mushrooms and peppers roasted with rosemary and olive oil

CARNE / CARNES / *MEAT*

POLLO ALLA MILANESE — 18,50 €
Pollo a la milanesa con empanado crujiente, servido con patatas fritas y ensalada
Milanese-style chicken in crispy breadcrumbs, served with fries and salad

GUANCIA DI MANZO, POLENTA E FONDO DI COTTURA 280 G — 26,50 €
Carrillera de ternera estofada con polenta y jugo de carne
Braised beef cheek with polenta and beef jus

TAGLIATA DI BUE ANGUS 300 G — 29,50 €
Entrecot de Black Angus cortado en láminas, con patatas baby asadas, rúcula y parmesano
Sliced Black Angus steak with roasted baby potatoes, rocket and Parmesan

PETTO D'ANATRA ALLA GRIGLIA 165 G — 27,00 €
Pechuga de pato a la parrilla con puré de boniato y salsa de frutos rojos
Grilled duck breast with sweet potato purée and berry sauce

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA 250 G — 30,50 €
Chuletillas de cordero a la parrilla con patatas baby asadas y romero
Grilled lamb rib chops with roasted baby potatoes and rosemary

PESCE E FRUTTI DI MARE / PESCADOS Y MARISCOS / *FISH & SEAFOOD*

POLPO ALLA GRIGLIA — **27,50 €**

Pulpo a la parrilla con puré de patatas, pimentón y salsa verde

Grilled octopus with mashed potatoes, paprika and green sauce

SALMONE ALLA GRIGLIA — **24,00 €**

Salmón a la parrilla, servido sobre risotto de azafrán con espárragos verdes y caviar negro

Grilled salmon, served on saffron risotto with green asparagus and black caviar

PIZZA / PIZZAS / *PIZZA*

MARGHERITA — **13,00 €**

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca

Tomato sauce, mozzarella and basil

PEPPERONI — **15,50 €**

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni

Tomato sauce, mozzarella and pepperoni

PIZZA SALU AL TARTUFO — **19,00 €**

Crema de trufa, mozzarella fior di latte, jamón curado, rúcula y tomates cherry

Truffle cream, fior di latte mozzarella, cured ham, rocket and cherry tomatoes

QUATTRO FORMAGGI — **17,00 €**

Pizza de cuatro quesos

Four-cheese pizza

CAPRICCIOSA — **16,50 €**

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, salami Milano, alcachofas y aceitunas negras

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, Milano salami, artichokes and black olives

DOLCI / POSTRES / *DESSERTS*

TIRAMISÙ CLASSICO — **9,50 €**

Tiramisú tradicional

Traditional tiramisu

GELATO ARTIGIANALE 2 PALLINE — **7,00 €**

Dos bolas de helado artesanal a elegir entre chocolate, vainilla, fresa, pistacho o mango

Two scoops of artisan ice cream. Choose from chocolate, vanilla, strawberry, pistachio or mango

AFFOGATO AL CAFFÈ

Helado de vainilla con espresso caliente. Clásico, sin alcohol

Vanilla ice cream with hot espresso. Classic, without alcohol

classico	7,50 €	con amaretto	11,00 €
sin alcohol	7,50 €	con amaretto	11,00 €
without alcohol	*7,50 €*	*with amaretto*	*11,00 €*

MENÙ PER BAMBINI / MENÚ INFANTIL / *KIDS' MENU*

PASTA A SCELTA — **9,50 €**

Pasta con parmesano, tomate o aceite de oliva, a elegir

Pasta with Parmesan, tomatoes or olive oil

PASTA AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE — **10,50 €**

Pasta con salsa boloñesa

Pasta with Bolognese sauce

BOCCONCINI DI POLLO CON PATATINE FRITTE — **10,50 €**

Nuggets de pollo con patatas fritas

Chicken nuggets with fries

SYRNIKI. FRITTELLE DOLCI DI FORMAGGIO FRESCO — **10,50 €**

Tortitas dulces de queso fresco (3 unidades) con frutos rojos y crema agria

Cottage cheese pancakes (3 pieces) with berries and sour cream

COFFEE & DRINKS

All our coffee is made with illy coffee from Italy.

COFFEE

Espresso / Decaf	3,50 €
Cortado	3,50 €
Americano	3,00 €
Coffee with Milk / Cappuccino / Latte	3,50 €
Tea with Milk	3,50 €
Irish Coffee	7,50 €
Vanilla or Caramel Syrup	+0,20 €
Plant-Based Milk for Lattes	+0,50 €

ICED COFFEE

Iced Latte	3,50 €
Frappuccino	7,00 €
Frappuccino (Add Alcohol)	+2,00 €

TEA, INFUSIONS & LATTES

Spiced Tea Latte	3,00 €
Iced Spiced Tea Latte	3,50 €
Earl Grey / English Breakfast / Green Tea	3,00 €
Herbal or Orange Infusion	3,50 €
Matcha Latte	4,00 €

WATER & SOFT DRINKS

Choice of Bottled Juices	4,00 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Aquarius	3,50 €
San Pellegrino Sparkling Water 500 ml	4,00 €
Solán Still Water	3,50 €
Fever-Tree Tonic Water	4,00 €
Puleva Flavoured Milk	4,00 €

LEMONADE & KOMBUCHA

Lemonade	6,00 €
Ginger or Mixed Berry Kombucha	5,50 €

SMOOTHIES & JUICES

Mixed Berry Smoothie — 7,00 €
Mixed berries, banana and Greek yogurt

Mango and Orange Smoothie — 8,00 €
Mango, banana and orange juice

SALÚ Green Smoothie — 7,00 €
Blended apple, cucumber, spinach, lemon and ginger

Freshly Squeezed Orange Juice — 5,50 €

MILKSHAKES

Vanilla, Chocolate or Banana Milkshake	6,90 €
Strawberry Milkshake	6,90 €

APERITIFS & COCKTAILS

SALÚ COCKTAILS

Aperol Spritz	10,00 €
Hugo Spritz	11,00 €
Kir	9,00 €
Negroni	10,50 €
Bloody Mary	11,00 €
Gin & Tonic / Premium Gin & Tonic	9,50 € / 11,50 €
Mojito	10,00 €
Moscow Mule	11,00 €
Piña Colada	11,00 €
Dry Martini	11,00 €
Margarita	11,00 €
Espresso Martini	11,00 €
Mimosa	9,50 €
Bellini	10,00 €
Campari Spritz	11,00 €
Paloma	11,00 €
Dirty Martini	11,00 €

SANGRIA & TINTO DE VERANO

SALÚ Sangria, Glass / Pitcher	8,50 € / 25,50 €
Tinto de verano	4,50 €

ALCOHOL-FREE

Alcohol-Free Mojito	9,00 €
Alcohol-Free Piña Colada	10,00 €

BEER

San Miguel Draught, Small	3,00 €
San Miguel Draught, Glass	4,00 €
San Miguel Draught, Pint	5,00 €
Corona / Budweiser / Stella Artois	4,50 €
San Miguel 0.0%	3,50 €

WINE BY THE GLASS

Sparkling	6,00 €
Ruggeri Giall'Oro, Prosecco	
White	6,50 €
Pinot Grigio, Bottega Vinai, 2023	
Rosé	6,00 €
Henri Fabre Rosé, 2023	
Red	7,50 €
Chianti Classico Aria, Casa al Vento, 2019	

WINE BY THE BOTTLE

Sparkling	28,00 €
Ruggeri Giall'Oro, Prosecco 750 ml	
Ruggeri, Prosecco 200 ml	8,50 €
White	
Pinot Grigio, Bottega Vinai, 2023	29,00 €
Gavi dei Gavi, La Scolca, 2023	48,00 €
Rosé	
Henri Fabre Rosé, 2023	28,00 €
Red	
Chianti Classico Aria, Casa al Vento, 2019	32,00 €
Il Pettirosso, Ar.Pe.Pe., 2022	75,00 €